

Hofküche und Hofkeller

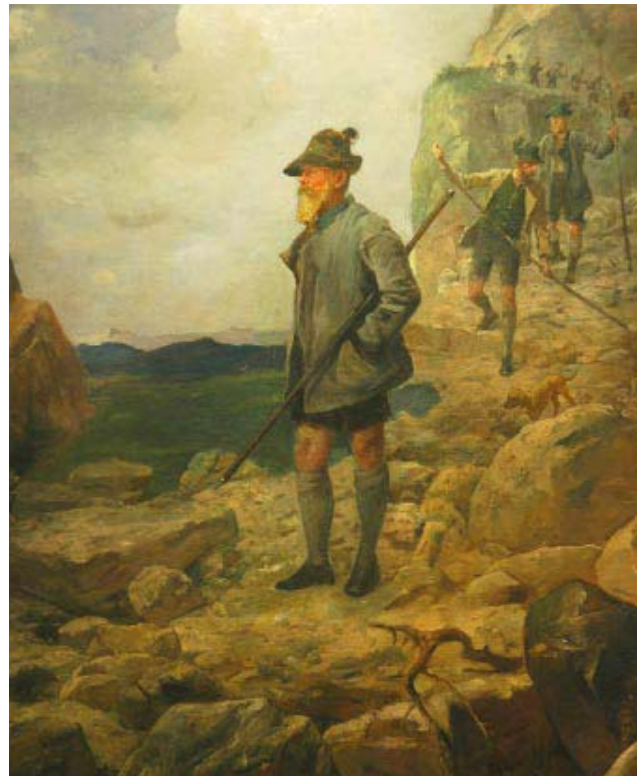
Lieferungen für den täglichen Bedarf

Konkrete Beziehungen zwischen einzelnen Lieferanten und dem Hof, wie sie der Begriff „Hoflieferanten“ suggeriert, finden sich gut im Bereich der Hofküche dokumentiert.¹¹⁴ Dabei galt auch hier: Eine Hoftitelverleihung hatte nicht das Recht auf Lieferungen zur Folge. Und es lieferten andererseits auch etliche Geschäfte an den Hof, die nie einen Titel dafür erhielten.

Lieferungen an den Hof versprachen gleichzeitig Prestigegewinn und ein gutes Geschäft. Daher waren der königliche Hof, aber auch die Prinzenhofhaltungen als Auftraggeber begehrt. Leider gibt es für die anderen großen Haushalte keine oder wenig Überlieferungen in den Archiven. Die Unterlagen des Obersthofmarschallstabes und seiner Untergliederungen, der für die Einkäufe des täglichen Bedarfs der königlichen Hofhaltung und der Hofküche zuständig war, sind jedoch größtenteils erhalten. Wie heute auch gingen damals unzählige Werbeangebote für verschiedenste Lebensmittel beim Obersthofmarschallstab ein.¹¹⁵ Das reichte von Obst aus Bozen über Geflügelgallertessenz bis zu speziellem „Cacau“, der durch die Vermittlung eines Consuls angeboten wurde.

Kiebitzeier für den Prinzregenten

Manche Geschäftsleute versuchten auch durch Geschenke ins Geschäft zu kommen oder den „Allerhöchsten Herrschaften“ ihre Ehrerbietung zu erweisen. So übersandte das traditionsreiche Bratwurst-Glöckerl in Nürnberg „eine Partie seiner Bratwürste“ – es steht nicht dabei, wie viele das waren – zum Geburtstag des Prinzregenten Luitpold am



Eine „Allerhöchste“ Jagdpartie. Prinzregent Luitpold, Gemälde von Friedrich August von Kaulbach

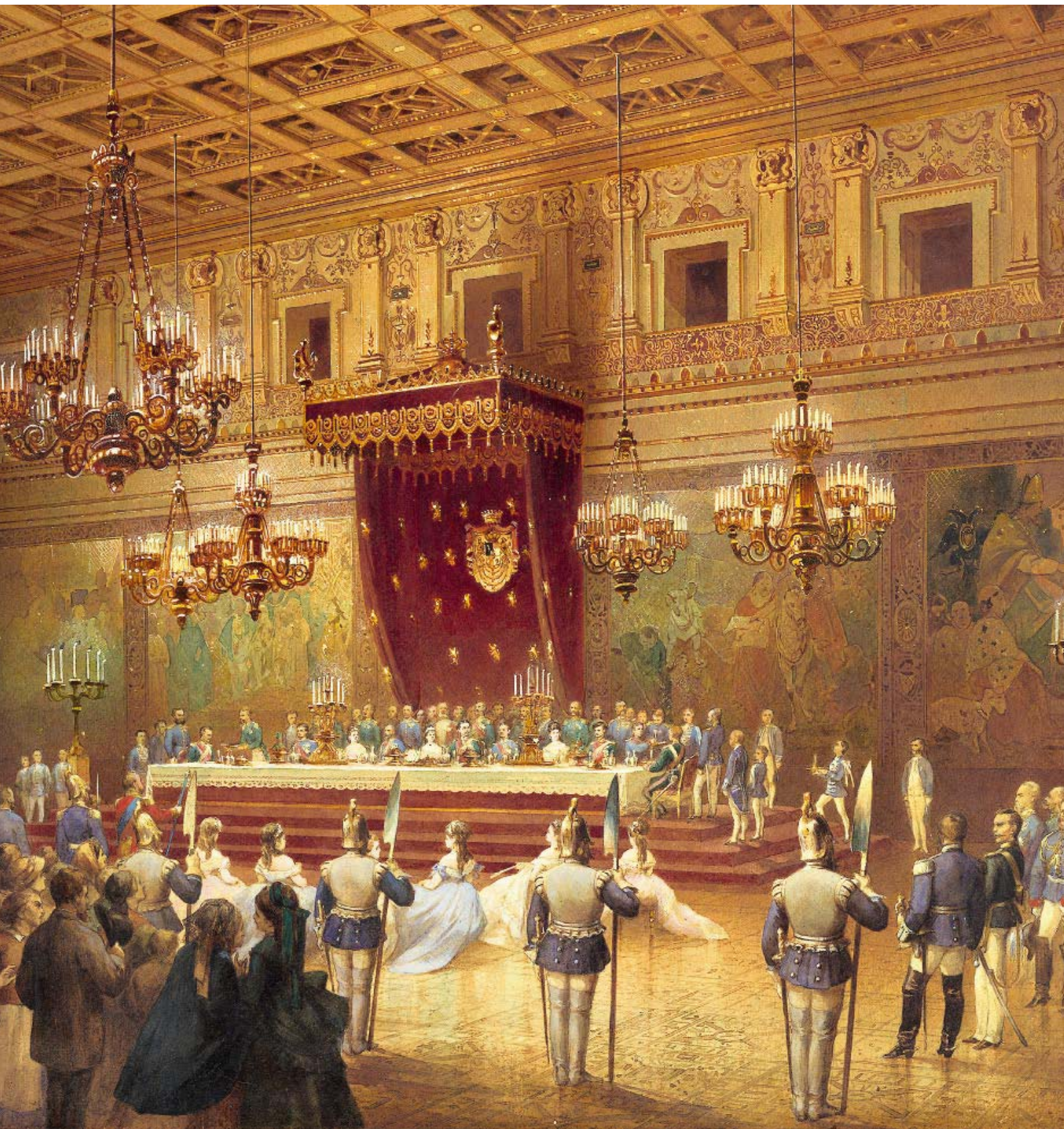
29. Oktober 1896. Und der Preußische Hoflieferant F.W. Borchardt aus Berlin, der dem Münchner Hof im März 1897 Austern, Fische und Ähnliches anbot, schickte als „Saisonneuheit“ Kiebitzeier mit. Obersthofmarschall Albrecht von Seinsheim bedankte sich höflich zwei Tage später: „beehere ich mich ergebenst mitzuteilen, daß ich die

Festbankett in der Münchner Residenz. Vermählungsbankett des Prinzen Leopold von Bayern mit der österreichischen Kaisertochter Gisela 1873. An der Tafel sind von links nach rechts zu erkennen: Herzog Carl Theodor in Bayern, Prinz und Prinzessin Ludwig, Prinz Luitpold, die Braut Gisela, in der Mitte der König Ludwig II., rechts daneben Bräutigam Prinz Leopold, seine Schwester Prinzessin Therese, Prinz Otto, Prinz Arnulph und, seinem Bruder gegenüber, Herzog Maximilian Emanuel in Bayern, Aquarell von Friedrich Eibner und Wilhelm Egon Wiedemann

mir zugesandten Kiebitzeier seiner Königl. Hoheit dem Prinz-Regenten überreichte, welche Allerhöchstdieselbe entgegenzunehmen geruhten und mich beauftragten Allerhöchstdessen Dank Eurer Wohlgeboren zur Kenntnis zu bringen.“¹¹⁶ Von einem Nachfolgeauftrag ist nichts überliefert.

Um überhaupt zum Prinzregenten vorzudringen, hatte sich Borchartt „der Vermittlung des kgl. Hofoffizianten Hierneis“ bedient. Dieser Theodor Hierneis erlangte eine gewisse Berühmtheit durch seine Aufzeichnungen über die Zeit als Eleve in der Hofküche Ludwigs II.,¹¹⁷ die 1972 von Hans Jürgen Syberberg mit Walter Sedlmayer in der Hauptrolle verfilmt wurden.¹¹⁸ Hierneis führte nach seiner Zeit bei Hofe ein Delikatessengeschäft in der Neuhauser Straße 7. Einen königlich bayerischen Hoftitel erhielt er nie, aber ihm wurde erlaubt, seinen herzoglich luxemburgischen Hoflieferantentitel auch in Bayern zu führen und er wurde auch Hoflieferant des Prinzen Ludwig.¹¹⁹ Als mit der Erhebung des Prinzen Ludwig als König Ludwig III.





die Hofköche der Residenz das Regiment in Ludwigs Küche im Wittelsbacher Palais übernahmen, drohte Hierneis dieser prestigeträchtige Kunde zu entschwinden. Ende Januar 1914 wandte er sich daher an den Obersthofmarschallstab¹²⁰ und bat „alleruntertänigst darum, ihm auch fernerhin einen Teil der Lieferung für die kgl. Hofhaltung allergnädigst genehmigen zu wollen, unter Würdigung des Umstandes, daß Gesuchsteller seit elf Jahren ohne Unterbrechung für die bisherige Hofhaltung seiner Majestät des Königs Ludwig III. liefern durfte und eine Ausschaltung seines Geschäftes von den ferneren Lieferungen nicht nur einen großen finanziellen Schaden für ihn bedeuten würde, sondern auch dem Ansehen des Geschäftes sehr nachteilig wäre.“

Wie über seine Bitte entschieden wurde, ist nicht überliefert. Es wird daran aber sichtbar, welch großes Mitspracherecht die Köche bei den Bestellungen hatten. Bei größeren Ausflügen, sogenannten Partien, entschieden sie sogar weitgehend alleine. So schrieb der Königliche Stabsinspektor Zanders im November 1892:¹²¹ „Bei Partien wird das Ochsenfleisch für die Allerhöchste Insel [die Roseninsel im Starnberger See] von München nachgeschickt, da gleichgutes Fleisch in der Provinz nicht zu haben ist. In der Regel wird der Bedarf an Fleisch für das Personal am Orte des Aufenthaltes angekauft [...] Bei Partien galt bisher als Regel, daß der zum Dienste abgeordnete kgl. Mundkoch da kaufte, wo es ihm am besten gelegen und wo er die besten und preisgünstigsten Waren bekam“.

Die Abwicklung der sonstigen Einkäufe tätigte der Obersthofmarschallstab, sicherlich auch nicht ohne Rücksprache mit den entsprechenden Köchen:¹²² Austern aus Brüssel, Geflügel aus Kassel, Turtle-Soup von Mr. George Painter, Königlich Bayerischer Hoflieferant in London;¹²³ der Bezug von Rum-Pudding aus England wurde eingestellt, da der Pudding Gattin und Schwester des Prinzregenten nicht schmeckte. Gänseleber kam aus Landau von dem Pastetenfabrikanten Georg Brück,¹²⁴ Kaviar aus Hamburg, Kaiserzwieback von Friedrich Seyfried, auch Hoflieferant der Königin Victoria mit Firmensitzen in der ganzen Welt. Spargel erhielt der Hof manchmal aus Bozen, vor allem aber von Georg Götz sen., Ökonomie und Spargelzüchterei, Königlich Bayerischer Hoflieferant in Würzburg, er lieferte viele Jahre lang Spargel für den königlichen Hof. Am 5. Mai 1905 machte er wieder sein Angebot und betonte, es werde ihm „eine große Ehre sein, auch in diesem Jahre

mit Spargellieferungen für den Königlichen Hof betraut zu werden“. Möwen- und Kiebitzeier bezog der Hof von verschiedenen Lieferanten; außerdem schickte der Standesherr Graf von Törring-Jettenbach dem Prinzregenten regelmäßig und ohne Rechnung Móweneier; dies scheint ein guter Geschenkartikel gewesen zu sein. Neben solchen Speziallieferanten wurden immer wieder erstklassige Münchner Firmen wie das Delikatessengeschäft Dallmayr oder die Zigarrenhandlungen Zechbauer und Bader herangezogen, beide königlich bayerische Hoflieferanten.¹²⁵ Auch etliche Metzgermeister hatten Hoflieferantentitel und waren für Speziallieferungen zuständig.

Milch aus den „besten Futterlagen des Vorderallgäus“

Milch und Rahm kam zunächst vorwiegend von der Hofmolkerei Anton Dallmayr – nicht zu verwechseln mit dem Delikatessengeschäft! – und, als diese 1910 in andere Hände überging, von deren Nachfolger, der „Central-Molkerei München“:¹²⁶ „Die ergebenst Unterfertigte gestattet sich dem Kgl. Obersthofmarschallstabe davon Kenntnis zu geben, daß sie Anwesen und Geschäft der vormaligen Kgl. Bayer. Hofmolkerei Anton Dallmayr erworben und ihren gesamten Betrieb nach Amalienstr. 74 verlegt hat. Die Fa. Kgl. Bayer. Hofmolkerei Anton Dallmayr befindet sich in Liquidation; die Mitglieder der Familie Dallmayr widmen ihre Kraft dem Geschäfte nach wie vor.“ Offenbar war die Milch in dieser Zeit kein krisensicheres Geschäft, denn auch die Hoflieferantin Amalie Kroner in der Christophstraße 6 ging 1914 in Konkurs. Kroners Geschäftsnachfolger Franz und Maria Igl, die alle Schulden des Geschäfts mit übernommen hatten, wurden vom Obersthofmarschallamt abgelehnt und erst als Igl nach dem Ausbruch des Krieges „im Felde stand“ und dringlichst um Unterstützung für seine Frau bat, mit kleineren Lieferungen wieder zugelassen. Ab Juli 1914 kam die Milch von der Firma Leonhard Hanselmann,¹²⁷ dem zweitgrößten Milchgeschäft am Platze mit einem Tagesumsatz von 10.000 Litern; die Firma unterhielt „in den besten Futterlagen des Vorderallgäus eigene Sennereien“.¹²⁸

Konkurse beschädigten das Image eines Hoflieferanten nachhaltig, wollte doch der Hof nur die „ersten Häuser am Platze“ auszeichnen oder gar zu Lieferungen heranziehen. Andere Besitzwechsel wurden von den gestrengen Hofbeam-



Erstklassiges Delikatessengeschäft. Alois Dallmayr in der Dienerstraße, um 1905

ten leichter akzeptiert. Das zeigt das Beispiel der Firma Develley, ebenfalls Hoflieferant. Als 1902 Rudolf Hoffmann die Firma des verstorbenen Jens Oerter übernahm, durfte er weiter seinen Senf an den Münchner Hof liefern.¹²⁹

Moet et Chandon, Champagner Ruinart, Mumm carte blanche ...

Besondere Aufmerksamkeit widmeten die Beamten im Obersthofmarschallstab dem Kauf von Wein und Champa-

gner.¹³⁰ Der Königliche Kellermeister machte beispielsweise im Februar 1903 genaue Angaben,¹³¹ welche Flaschen man für den Etat 1903 ankaufen sollte, darunter etliche französische Weine, aber auch Deidesheimer Riesling, Madeira, Sherry, Champagner. Darunter waren 150 Flaschen Moet et Chandon für 950 Mark, 150 Flaschen Champagner Ruinart für 820 Mark, 120 Mumm extra dry für 815 Mark, 150 Mumm carte blanche für 1.270 Mark, 500 Flaschen Mumm bouzy exquis für 2.580 Mark. Pommery wollte der Kellermeister in diesem Jahr nicht bestellen, er riet stattdessen zu 60 Litern Veuve Cliquot und 100 Litern Cognac.